

Przykładowe Menu Weselne w cenie

170zł od osoby

Danie Główne:

- Rosół z makaronem lub krem z borowików z groszkiem ptysiowym
- Zrazy Wołowe nadziewane soczystym boczkiem
- Pieczeń ze schabu w majeranku lub rolada ze schabu nadziewana morelą
- Polędwiczki z indyka w sosie borowikowym
- Ziemniaki z koperkiem
- Dufinki lub kluski śląskie
- 3 rodzaje surówek
- warzywa gorące w maśle sezamowym

Deser:

- Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną
(Waniliowe, Czekoladowe, Truskawkowe)

Zimne Przekaski:

- Plenery wędlin: pieczeń rzymska, Karkówka nadziewana śliwką, Boczek w ziołach, kabanosy, paszтет pieczony
- Jajka przepiórcze z kawiozem
- Jajka w sosie tatarskim lub chrzanowym
- Szynka ze szparagami w galarecie
- Śledzie

Salatki:

- Grecka (sałata, pomidor, ogórek, ser feta, oliwki, czerwona cebula, sos)
- Jarzynowa Tradycyjna
- Firmowa (Seler konserwowy, szynka, ser żółty, por, kukurydza konserwowa, sos)
- Mozzarella (Plastry sera mozzarella z pomidorem, bazylią)

Dania Gorące:

- Żurek staropolski
- Boeuf Strogonoff
- Karkówka z grilla
- Bigos wiejski
- Barszcz czerwony serwowany z krokietem

Dodatki:

- Wiejski chleb z czterema zbożami
- Smalec domowy
- Papryka konserwowa
- Pieczarki marynowane
- Ogórki małosolne lub konserwowe
- Świeży pomidor i ogórek
 - Sosy do mięs

Napoje Gorące:

- Kawa Jacobs
- herbata

Napoje zimne:

- woda mineralna gazowana i niegazowana
- sok jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy

W kwestii ostatecznej wersji menu jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i propozycje.